

Bedienungsanleitung

Induktion Teppan Yaki

Glaskeramik-Kochfeld

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modellnummer) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie
GK16TIYSF	85A, 31008
GK26TIYSF	86A, 31009

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

  – Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, durchgängige Schädigung der Materialdicke, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten und nicht allein durch die Topferkennung.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel Reparatur-Service. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Zum Gebrauch

- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

Vorsicht Verbrennungsgefahr

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Vorsicht Lebensgefahr

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Geräteschäden vermeiden

- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

- Töpfe mit reinen Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Platzieren anheben.
- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.
- Ein absolut kratzfestes Glas existiert nicht, selbst bei Saphirglas, welches bei Uhren eingesetzt wird, können Kratzer entstehen. Die verwendete Glaskeramik entspricht der besten auf dem Markt erhältlichen Qualität.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

3 Erste Inbetriebnahme



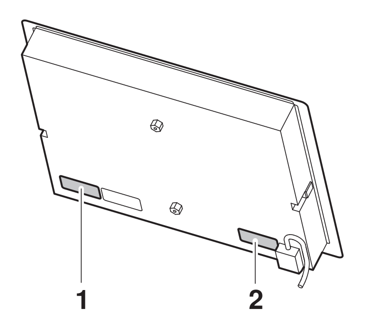
Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.



Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

Wo befindet sich das Typenschild?

Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Unterseite des Kochfeldes.



1 Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)

2 Anschlussschild

Ein zweites Typenschild ist beigelegt und sollte im Einbaumöbel unter dem Kochfeld aufgeklebt werden.

Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.

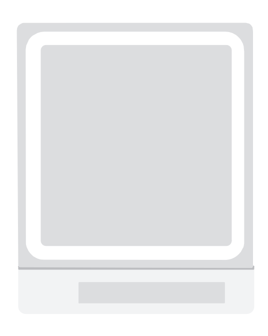


Die Fabrikationsnummer wird benötigt um das Gerät zu identifizieren. Nur dann kann der Kundendienst einen einwandfreien Service gewährleisten.

4 Ihr Gerät

4.1 Geräteübersicht

GK16TIYSF
Bratfläche mit 2 separat beheizbaren Bratzonen, Gesamtfläche 316 × 334 mm

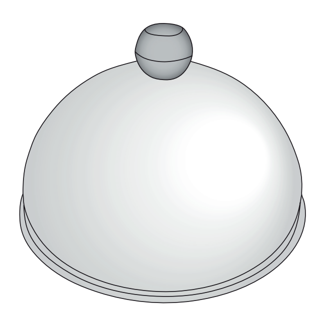


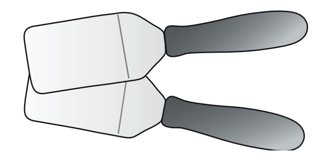
GK26TIYSF
Bratfläche mit 2 separat beheizbaren Bratzonen, Gesamtfläche 479 × 334 mm



4.2 Zubehör

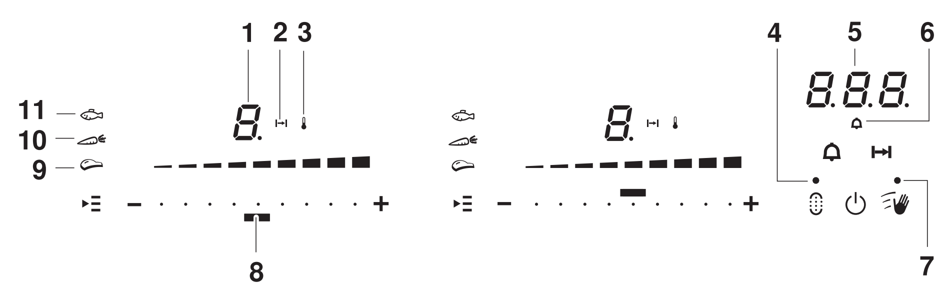
- Garglocke Durchmesser 250 mm
- 2 Wender



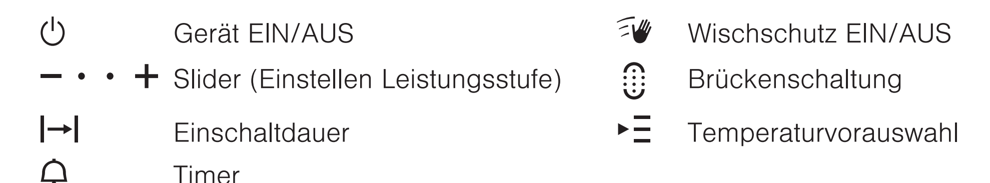


4.3 Bedien- und Anzeigeelemente

GK16TIYSF/GK26TIYSF



Tasten



⏻	Gerät EIN/AUS
– • • +	Slider (Einstellen Leistungsstufe)
|→|	Einschaltdauer
Timer-Symbol	Timer
Wischschutz-Symbol	Wischschutz EIN/AUS
Brücken-Symbol	Brückenschaltung
▸☰	Temperaturvorauswahl

Anzeigen

1	Aufheiz-/Abkühl-/Restwärmeanzeige
2	Einschaltdauer aktiviert
3	Bratzonenzuordnung zur Temperaturanzeige
4	Brückenfunktion aktiviert
5	Einschaltdauer/Timer bzw. Temperaturanzeige
6	Timer aktiviert
7	Wischschutz aktiviert
8	Zuordnung Slider zur Bratzone
9	Temperaturvorauswahl Fleisch
10	Temperaturvorauswahl Gemüse
11	Temperaturauswahl Fisch

5 Bedienung

5.1 Gerät ein- und ausschalten

Die Bedienung ist für alle Geräte sinngemäss gleich.

► Gerät einschalten: Taste ⏻ 1 Sekunde gedrückt halten.

- In der Temperaturanzeige blinkt 000.
- Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.

► Gerät ausschalten: Taste ⏻ antippen.

5.2 Bratzone einstellen

► Slider der gewünschten Bratzone antippen oder darauf gleiten, um die Brattemperatur einzustellen.

- Die Bratzonenzuordnung leuchtet über dem entsprechenden Slider.
- In der Temperaturanzeige leuchtet die gewählte Brattemperatur.
- Solange das Gerät aufheizt, wird in der Anzeige über dem Slider _ = ≡ angezeigt.
- Sobald die Brattemperatur erreicht ist, erlischt die Aufheizanzeige.

Falls eine tiefere Brattemperatur gewählt wird, wird ≡ = _ angezeigt, solange die Bratzone deutlich zu heiss ist.
Bei Verwendung von nur einer Bratzone kann die ganze Bratfläche heiss werden. Keine Gegenstände auf der Bratfläche ablegen, da sie schmelzen oder heiss werden können.
Die Brattemperatur für Fisch (180 °C), Gemüse (160 °C) und Fleisch (200 °C) kann auch direkt über die Taste Temperaturvorauswahl ▸≡ eingestellt werden.

5.3 Übersicht Brattemperaturen

Garverfahren	Brattemperatur	Praktische Anwendung
Warmhalten	70	Zubereitete Speisen unter der Glocke
Sanftes Braten	160	Gemüse
	170	Früchte
Braten	180	Fisch, Meeresfrüchte, Bratwürste, Tofu, Grillkäse
	190	Omelette, Eierspeisen, gebratener Reis bzw. Nudeln
	200	Poulet
	210	Burger
Scharfes Braten	220	Fleisch (Steak)
	240	Fleisch (Geschnetzeltes, Hackfleisch)

5.4 Bratzone ausschalten

► Auf Slider – antippen.

– Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die andere Bratzone ausgeschaltet ist, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

5.5 Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige H .

5.6 Brückenfunktion

Mit der Brückenfunktion können zwei einzelne, hintereinander liegende Kochzonen zusammen geschaltet und gemeinsam reguliert werden.

Brückenfunktion einschalten

► Taste der gewünschten Seite antippen.

– Der Leuchtpunkt der Taste leuchtet.



Falls beim Einschalten der Brückenfunktion bereits eine Kochzone in Betrieb ist, werden die Leistungsstufe und die Einschaltdauer dieser Kochzone für beide Zonen übernommen. Falls bereits beide Kochzonen in Betrieb sind, werden die Einschaltdauern gelöscht und in den Leistungsanzeigen blinkt 000.

Brückenfunktion ausschalten

► Taste antippen.

– Die vorherigen Einstellungen werden für beide Kochzonen übernommen

– Jede Kochzone kann wieder einzeln reguliert werden.

5.7 Einschaltdauer



Überwachen Sie während der Einschaltdauer das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass die Bratzone nach einer eingestellten Dauer (1 min. – 1 h 59 min.) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

► Gewünschte Bratzone aktivieren.

► Taste |→| antippen.

– In der Anzeige blinkt 0 0.

► Slider der gewünschten Bratzone antippen und darauf gleiten, um die Einschaltdauer einzustellen.

► Das Symbol |→| leuchtet.



Die Einschaltdauer kann schnell erhöht werden, indem lange auf + gedrückt wird.

► Taste |→| antippen, um die Einschaltdauer zu starten.

– In der Anzeige wird wieder die Brattemperatur angezeigt.

Einschaltdauer anzeigen/verändern

► Taste |→| antippen.

– In der Anzeige blinkt 0 0.

► Slider der gewünschten Bratzone antippen.

– Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Bratzone wird angezeigt.

► Mit Slider die Einschaltdauer verändern.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

► Taste |→| antippen.

► Auf Slider der gewünschten Bratzone – antippen.

- In der Anzeige Einschaltdauer/Timer blinkt 00.
- Die Bratzone bleibt weiter in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die zugehörige Bratzone aus
- ertönt ein Signalton
- blinkt 00 und .

► Signalton und Anzeige durch Antippen der Taste 🔔 oder |→| ausschalten.

5.8 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 min. – 9 h 59 min.).

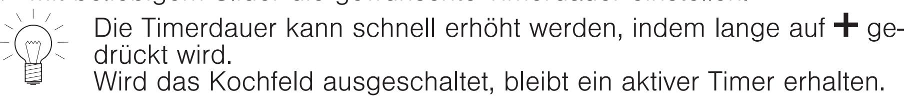
Timer einstellen

► Gerät einschalten.

► Taste 🔔 antippen.

– In der Anzeige blinkt 00.

► Mit beliebigem Slider die gewünschte Timerdauer einstellen.



Die Timerdauer kann schnell erhöht werden, indem lange auf + gedrückt wird.
Wird das Kochfeld ausgeschaltet, bleibt ein aktiver Timer erhalten.

► Taste 🔔 antippen, um den Timer zu starten.

– Falls eine Bratzone in Betrieb ist, wird in der Anzeige wieder die Brattemperatur angezeigt.

Timer anzeigen/verändern

Falls keine Bratzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

► Taste 🔔 antippen.

– Die verbleibende Timerdauer blinkt.

► Mit beliebigem Slider die Temperatur verändern.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Bratzone in Betrieb ist, zuerst Gerät einschalten.

► Taste 🔔 antippen.

► Auf beliebigem Slider – antippen.

– In der Anzeige blinkt 00.

5.9 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

► Gerät einschalten.
Keine Bratzone darf in Betrieb sein.

► Tasten und gleichzeitig antippen.

- Ein Signalton ertönt.

► Taste erneut antippen.

- Ein Signalton ertönt.
- In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang -.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

► Gerät einschalten.

► Tasten und gleichzeitig antippen.

- Ein Signalton ertönt.
- Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

1 Minute nach Ausschalten der Bratfläche wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

► Gerät einschalten.
Keine Bratzone darf in Betrieb sein.

► Tasten und gleichzeitig antippen.

- Ein Signalton ertönt.

► Taste erneut antippen.

- Ein doppelter Signalton ertönt.
- In der Temperaturanzeige blinkt 000.

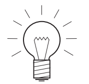
5.10 Wischschutz

Diese Funktion verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Leistungsstufe, wenn z. B. mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

► Taste antippen.

– Der Leuchtpunkt der Taste leuchtet.

► Durch erneutes Antippen der Taste oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischschutz aus.



Durch Antippen der Taste kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

6 Benutzereinstellungen

Folgende Benutzereinstellungen können individuell eingestellt und gespeichert werden:

Benutzereinstellung		Einstellwert		Werkeinstellung
P0	Lautstärke Signalton	0	leise	2
		1	mittel	
		2	laut	
P1	Signalton bei Ende Einschalt-dauer/ Timer	0	kein Signalton	2
		1	nach 10 s automatisch aus	
		2	nach 1 min automatisch aus	
P4	Vorgabedauer Einschaltdauer/ Timer	0	Vorgabedauer 0 min	3
		1–9	stufenweise einstellbar von 10–90 min	
P5*	Signalton bei Tastenbetätigung	0	Signalton aus	1
		1	Signalton ein	
P6	Wiederherstellen der Werkeinstellun-gen	0	Werkeinstellungen wieder-herstellen: Taste 2 s gedrückt halten.	

* Bei Ende Einschaltdauer, Timer oder Fehlermeldungen ertönt der Signalton mit der in P0 eingestellten Lautstärke.

6.1 Benutzereinstellungen ändern

► Bei ausgeschaltetem Kochfeld Tasten 🔔 und ⇥ gleichzeitig 3 Sekunden gedrückt halten.

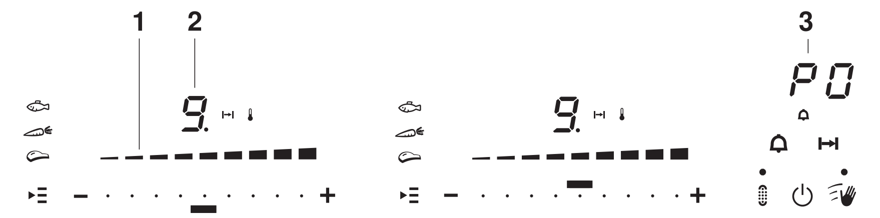
– Es ertönt ein Signalton.

► Die beiden Slider gleichzeitig antippen.

– Es ertönt ein Signalton.

– In der Anzeige **3** steht die Benutzereinstellung z. B. P0.

– In der Anzeige **2** steht der aktuelle Einstellwert der Benutzereinstellung.



► Mit Taste ⇥ wird die nächsthöhere und mit Taste 🔔 die nächsttiefere Benutzereinstellung ausgewählt.

► Auf Slider **1** durch Antippen oder Gleiten einen höheren oder tieferen Einstellwert auswählen.

► Eingaben speichern: Taste II 2 Sekunden lang gedrückt halten.

– Ein Signalton ertönt.

– Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

6.2 Benutzereinstellungen vorzeitig ausschalten

► Taste ⏻ drücken.

– Veränderte Einstellwerte werden nicht gespeichert.

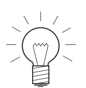
– Der Modus «Benutzereinstellungen» wird beendet.

7 Pflege und Wartung



Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen.
Verbrennungsgefahr!

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eingetrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.
Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung können Dekor oder Oberfläche beschädigt werden.



Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ► Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.
- ► Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- ► Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ► Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ► Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel z. B. mit Essig oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

8 Störungen selbst beheben

Was tun, wenn …

... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind?

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

... in den Anzeigen - leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Kapitel «Bedienung». ▶ Kindersicherung ausschalten.

... ein Dauersignal ertönt, in einer Anzeige ⌐' blinkt und das Gerät abschaltet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt.	▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
• Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.	
• Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	

... in der Anzeige abwechselnd H und 0 blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	▶ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.



Wenn eine Kochzone längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, schaltet das Gerät die Kochzone automatisch aus. Die Abschaltung erfolgt abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

Temperatureinstellung °C	70	160	170	180	190	200	210	220	240
Sicherheitsabschaltung nach min	120	120	120	120	120	120	120	120	60

... in der Anzeige H blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	▶ Kochzone abkühlen lassen. ▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ▶ Kochgeschirr kontrollieren.

... in der Anzeige U 0 blinkt?

Mögliche Ursache	Behebung
• Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

... in der Anzeige E und 8 leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Ein Gegenstand unterhalb des Kochfelds behindert die Luftansaugung, z. B. Papier.	▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. ▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
• Lüftung defekt.	▶ Fehlernummer notieren ▶ FN-Nummer des Geräts notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

... in der Anzeige E r oder E und eine Zahl leuchtet?

Mögliche Ursache	Behebung
• Interner Fehler aufgetreten.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ FN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.

9 Stichwortverzeichnis

W

10 Notizen

11 Service & Support



Im Kapitel «Störungen selbst beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderungen eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.
Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via www.vzug.com→Service→Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störungsfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.
Meine Geräteinformationen:

FN: ______________________ **Gerät**: ________________________

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Unterseite des Kochfeldes.

Ihr Reparaturauftrag

Über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 gelangen Sie direkt an Ihr nächstes V-ZUG-Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. + 41 58 767 67 67 oder via www.vzug.com.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

► Taste ⏻ 1 Sekunde gedrückt halten.

Bratzone einstellen

► Slider der gewünschten Bratzone antippen oder darauf gleiten, um die Brattemperatur einzustellen.

Bratzone ausschalten

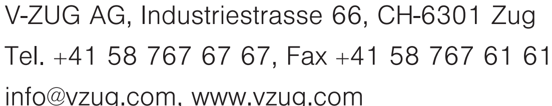
► Auf Slider – antippen.

Gerät ausschalten

► Taste ⏻ antippen.



J85A.010-R02



V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850

